



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## CEVİZLİ KURABIYE

### Malzemeler

150 gr. oda sıcaklığında margarin  
1 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı pudra şekeri  
Yarım su bardağı ufaltılmış temizlenmiş ceviz içi  
1 paket kadar kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Alabildiği kadar un  
Süslemek için ceviz

Ön hazırlık olarak fırını 175 dereceye getirin. Çünkü hazırladığınız kurabiyeleri önceden ısınmış fırında pişirmeniz gerekiyor. Bir fırın tepsisini sıvıyağ veya margarin ile yağlayın. Hamur için oda ısısında margarin, bir yumurta sarısı, pudra şekeri ve bir paket kabartma tozunu bir kaba koyup karıştırın. Dövülmüş ceviz içini de karışıma ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek hamura un ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle önce yuvarlayarak top haline getirin, daha sonra elinizle bastırarak yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine kenara ayırdığınız bütün cevizleri yerleştirin. Tepsiyi fırına sürün. Kurabiyelerin üzeri pembeleşene dek pişirin. Sıcak servis edin.

[ML® Marlon Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "sarı çizme" tarafından gönderildi. 18.12.2015